



La commune d'EPAGNY METZ-TESSY recherche

Un agent de restauration (h/f) à temps non complet (32/35^{ème} annualisés) à compter du 1^{er} août 2021 – contrat d'un an renouvelable

MISSIONS

Sous la responsabilité et l'autorité du responsable de la cuisine centrale, vous exercez des fonctions d'agent de restauration.

ACTIVITES

Vous assurez une assistance à la préparation de préparations culinaires

- Réaliser des tâches préalables à l'élaboration et à la finition des mets
- Distribuer les plats chauds en veillant à la bonne alimentation de chaque enfant, dans le respect de leur goût et de leur appétit, en incitant et non en forçant
- Laver et ranger la batterie de cuisine
- Connaitre le fonctionnement des appareils de cuisson et froid

Vous gérez les approvisionnements

- Contrôler et ranger les approvisionnements en produits (frais, surgelés et autres...)
- Assister à la gestion de la commande publique en matière de restauration

Vous assurez la maintenance et l'hygiène des locaux et matériels

- Organiser méthodiquement son travail
- Faire la plonge
- Ranger la vaisselle
- Aspirer, balayer, laver et dépoussiérer les locaux et les surfaces de la cuisine centrale
- Appliquer les règles d'hygiène
- Respecter les plans de désinfection
- Respecter les conditions d'utilisation des produits
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel
- Repérer les dysfonctionnements et les signaler au responsable

Vous assurez l'entretien courant et le rangement du matériel utilisé dans le respect de règles de sécurité

- Nettoyer les matériels et les machines après usage
- Ranger méthodiquement les produits après utilisation
- Ranger les produits ayant une certaine toxicité dans le local prévu
- Appliquer les règles de sécurité au travail
- Tenues de travail exigées
- Respecter et appliquer les normes HACCP
- Veiller à l'application de l'ensemble des règles liées à une cuisine centrale
- Veiller à l'application des Protocoles d'Accueil Individualisé et intervenir en cas de besoin

Missions diverses

- Gros ménage de la cuisine centrale à effectuer avant la rentrée scolaire
- Mise en place du mobilier et dressage des tables lors des réceptions
- Possibilité de participation aux réceptions organisées par la collectivité

Horaires de travail : du lundi au vendredi de 5h30 à 14h30 durant les périodes scolaires.

COMPETENCES REQUISES

Techniques culinaires

Elaboration de menus et mise en œuvre

Techniques d'entretien des matériels et des locaux

Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité HACCP

Etre autonome au quotidien dans l'organisation du travail mais savoir se référer à l'autorité

Savoir gérer un groupe d'enfants

Capacité d'écoute auprès des enfants, fermeté si nécessaire

Etre organisée et rigoureuse

Posséder une certaine résistance physique

Adapter sa tenue vestimentaire

Respecter les autres, ne pas exprimer de jugement de valeur

Appliquer les règlements intérieurs du restaurant scolaire

Prendre connaissance des fiches PAI

Respecter les règles HACCP

Appliquer les règles de sécurité au travail

Avoir le sens du travail d'équipe

Posséder une certaine résistance physique

Posséder des capacités d'adaptation

Etre organisée, rigoureuse et méthodique

Dynamisme, réactivité et esprit d'initiative

Savoir anticiper

Savoir mener plusieurs tâches en même temps

Discrétion

Compétence en savoir-être, savoir-dire et savoir entendre pour accepter les différences, accepter la critique, se remettre en question et donc être en situation de dialogue et de communication

CANDIDATURES

Les candidatures sont à adresser avant le 30 avril 2021 à :

Monsieur le Maire

Mairie d'EPAGNY METZ-TESSY

143 Rue de la République

74330 EPAGNY METZ-TESSY

Ou par mail : mairie@epagnymetztesy.fr

Informations complémentaires auprès de Mme Laetitia GUIZARD, Responsable des Ressources Humaines (04-50-22-68-69) lguizard@epagnymetztesy.fr